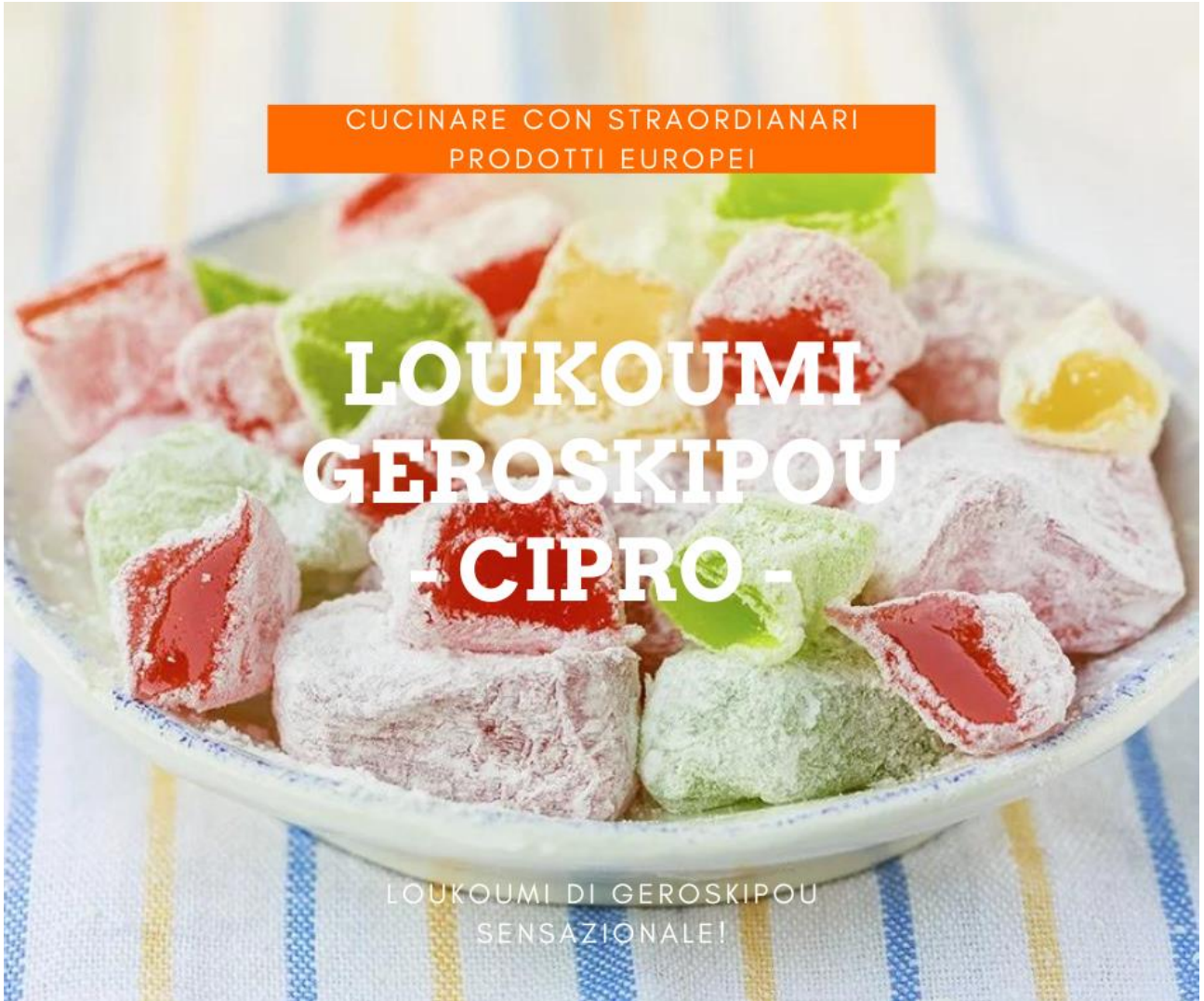


LOUKOUMI GEROSKIPOU
[LOUKOUMI DI GEROSKIPOU]
- CIPRO -

CUCINARE CON STRAORDINARI
PRODOTTI EUROPEI

**LOUKOUMI
GEROSKIPOU**
- CIPRO -

LOUKOUMI DI GEROSKIPOU
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Il Loukoumi è una delle più antiche prelibatezze di Cipro ed è noto con i nomi più svariati in tutto il Mediterraneo, anche se l'unica Indicazione Geografica Protetta concessa è Loukoumi Geroskipou. Questa specialità, infatti, è originaria di Geroskipou, nella regione di Pafos nella zona occidentale di Cipro.

Il prodotto è ancora attualmente realizzato in questa parte dell'isola con la massima qualità e rimanendo fedeli sulla scia tracciata dall'antica tradizione pasticceria anche nella scelta degli ingredienti che devono essere tutti (almeno mandorle e miele) originari di Geroskipou, dove avviene anche l'intero processo di produzione.

Questi deliziosi cubetti, se di alta qualità, presentano una consistenza gelatinosa, affatto appiccicosa né tantomeno molliccia, oltre a un aroma particolare, siccome nella tradizione viene tutto preparato con l'acqua di rose. Ai cubetti viene poi aggiunto un colorante rosso perché si possa ottenere il suo colore distintivo. Tuttavia, non è detto che i pasticceri ciprioti non possano dimostrare la propria creatività sbizzarrendosi con una serie di guarnizioni diverse! I pasticceri spesso usano zucchero a velo come copertura, ma a volte possono decidere di passare il Loukoumi in una spolverata di cocco grattugiato, oppure incorporare al suo interno frutta secca e cioccolato.

I gusti poi non hanno confini, possono spaziare da fragola, mandarino e bergamotto a pistacchio, vaniglia e banana.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi una ricetta originale per gustare in maniera golosa e sfiziosa la particolarità dei Loukoumi Geroskipou!

MACARONS FARCITI CON LOUKOUMI



INGREDIENTI

- 28 pz. di loukoumi
- 25 g di farina di mandorle
- 175 g di zucchero a velo
- un pizzico di colorante alimentare in polvere rosso
- 90 g di albume d'uovo
- 75 g di zucchero semolato

PREPARAZIONE

1. L'ideale è utilizzare un robot da cucina. Quindi, mettere nel robot la farina di mandorle, lo zucchero a velo e il colorante alimentare mescolando tutto quanto bene.
2. Sbattere gli albumi con lo zucchero semolato a velocità medio-alta fino a montarli completamente a neve.
3. Incorporare il composto di mandorle agli albumi amalgamandoli bene, fino ad arrivare ad avere una pastella dalla consistenza simile alla lava.
4. Riempire con il composto una sac à poche e realizzare dischi di 3 cm di diametro su un tappetino da forno in silicone posto su una teglia da forno.
5. Sbattere delicatamente per due volte la teglia su una superficie piana per rimuovere le bolle d'aria dalla pastella e metterla da parte per 30 minuti.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 140° C per 19 minuti.
7. Tagliare il loukoumi di 4 cm di diametro e porli tra le due metà di macarons per un totale di 28 macarons.

Et voilà! Il piatto è servito!